



GAUDIUM

{ [sinnliches] Vergnügen, Freude, Genuss }

Mediterranes Wirtshaus & Greißlerei

Gaudium – mediterranes Wirtshaus und Greißlerei

Gerade in der jetzigen Corona-Situation ein Lokal zu eröffnen ist für die einen Irrsinn, für **Patrick Hopf** jedoch eine große Chance. Denn er weiß ja, dass das Gaudium in Münchendorf ein Wirtshaus mit neuartigem Konzept wird - inklusive Greißlerei.

Gemeinsam mit **Domenic Kreller** als Küchenchef wird eine authentische, produktverliebte, saisonale und vor allem ehrliche Küche der mediterranen Regionen gekocht. Von der iberischen Halbinsel über Frankreich bis nach Kalabrien. Also kulinarische Urlaubserinnerungen. Und an den Wochenenden soll sich das Gaudium auch als Fixpunkt für LiebhaberInnen eines ausgedehnten Frühstücks etablieren.

Domenic Kreller und Patrick Hopf haben ein gemeinsames Ziel: Sie möchten Ursprung, Geschmack und Vielfalt der mediterranen Welt einfangen und ins Gaudium bringen.

Dazu gehen sie in verschiedenen Regionen regelmäßig auf die Suche nach Spezialitäten und Küchengeheimnissen der Omas und Mamas. Im Fokus dieser Erkundungsreisen stehen lokale Produzenten, Winzern sowie typische Restaurants, und vor allem was sich in deren Töpfen, Speisekammern und Kellern befindet.

Die gesammelten Inspirationen und Schätze nimmt das Gaudium-Team mit heim nach Münchendorf. Dort wird es nicht nur im Menü spürbar: Die genussvollen Fundstücke werden sich neben hausgemachtem Brot, Jus und Eingewecktem in der Gaudium-Greißlerei wiederfinden. Für den authentischen Deep-Dive sorgen auch Themen-Abende mit Gastköchen, welche die Gäste in die kulinarische Welt der jeweiligen Region eintauchen lassen. Apropos Brot: Das Gaudium-Hausbrot sowie variierende Gerichte werden im eigenen Steinbackofen im Gästebereich gebacken bzw. zubereitet.

Beim Start in den Tag hat sich das Gaudium ebenso an der mediterranen Lebensart orientiert: Ab halb neun wird ein ausgiebiges und entspanntes Frühstück an Wochenenden und Feiertagen angeboten – ideal für Früh- und auch Spätaufsteher.

Die Zutaten kommen selbstredend zum Großteil aus Österreich, und wenn möglich von kleinen sowie unabhängigen Produzentinnen aus der unmittelbaren Thermenregion. Den mediterranen konzeptionellen Anspruch setzt der Hausherr und Sommelier Patrick Hopf bei Weinen und Getränken fort – mit einer Ausnahme: Dem Bier! Es kommt aus der bayrischen König- Ludwig-Brauerei. Selbstverständlich wird auch österreichischen Winzern eine Bühne geboten. Die Kreation der saisonalen Aperitifs und Gin-Tonics stammt von Isabella Lombardo als Beraterin – mehrfach ausgezeichnete und für ihre ausgefallenen Cocktails bekannte Falstaff- „Barfrau des Jahres“.

Die Protagonisten:

Domenic Kreller

„Es gibt ein Rezept und ein Ergebnis; wer steht dazwischen?“

Als Küchenmeister und gelernter Zuckerbäcker verfolgt Domenic Kreller einen eklektischen Küchenstil; er liebt die Kombination unterschiedlicher Küchen und Methoden.

Seine Leidenschaft für das Kochen entdeckte er als kleiner Junge im Wirtshaus seiner Mutter, bevor er Ende der 90er Jahre seine Kochausbildung bei Plachutta in der Wollzeile und anschließend die

Zuckerbäckerlehre bei Demel absolvierte. Als langjähriger Chef de Partie bei Do & Cos internationaler Eventgastronomie konnte er seine europäisch-mediterranen Küchenfertigkeiten erweitern. Ab 2010 unterstützte er Sascha Kemmerer als Executive Sous Chef in der Kilianstuba (1*- Michelin & 17 Pkt. Gault Millau). Im Anschluss 2015 übernahm er die Küchenleitung im Fürstenhaus am Achensee, die wiederum vom Gault Millau ausgezeichnet wurde.

Dem produktverliebten, besonnenen Küchenchef liegen besonders die Einfachheit und Klarheit von Geschmack und Zubereitung sowie der direkte Kontakt zu den Gästen am Herzen.

Patrick Hopf

„Ich finde den Spruch `Wir verkaufen Emotionen` furchtbar; auf einem geilen kulinarischen Erlebnis klebt kein Preisschild! Wir schenken sie den Gästen lieber!“

Nach seiner Ausbildung im mehrfach ausgezeichneten Restaurant „Schweizer Stuben“ in Bayern sowie weiteren beruflichen Stationen führte 2006 die Wien-Liebe Patrick Hopf ins Restaurant „Zum Schwarzen Kameel“ als Sommelier und Oberkellner.

Der ehemalige „Maître des Jahres“ sowie langjährige Restaurantleiter und Sommelier wirkte in verschiedenen Wiener Hauben- und Sterne-Restaurants, unter anderem im RieGi, Dom Beisl und Meisl am Graben. Nach 20 Jahren gehobener Gastronomie verwirklicht er mit dem Gaudium seinen Traum vom eigenen Wirtshaus. Sein Selbstverständnis als Hausherr des Gaudiums basiert auf Aufmerksamkeit, Individualität, Vertrauen und Zuverlässigkeit.

Nach dem Motto „Mit Herz, Hirn und Humor den Gästen Emotionen, Erinnerungen und Erlebnisse schenken“ ist der Hausherr als Gastgeber und Sommelier für kulinarisches und seelisches Wohl seiner Gäste verantwortlich.

*Bildmaterial zur freien Verfügung mit Verweis auf **VMV Photography/GTA-Grossküchentechnik Austria** bzw. beigestellt von Gaudium Gastronomie GmbH*

Vorläufige Öffnungszeiten:

<i>Mittwoch bis Freitag:</i>	<i>12:00 bis 21:30 Uhr, Greisslerei ab 11:00</i>
<i>Samstag, Sonntag und Feiertag:</i>	<i>8:30 bis 21:30 Uhr</i>

Location:

Am Triestingpark 1/G

2482 Münchendorf

T: +43 660 4444664

W: www.restaurant-gaudium.at

E: office@restaurant-gaudium.at

Kontakt:

Patrick Hopf

T: +43 650 2856659

E: patrick.hopf@restaurant-gaudium.at